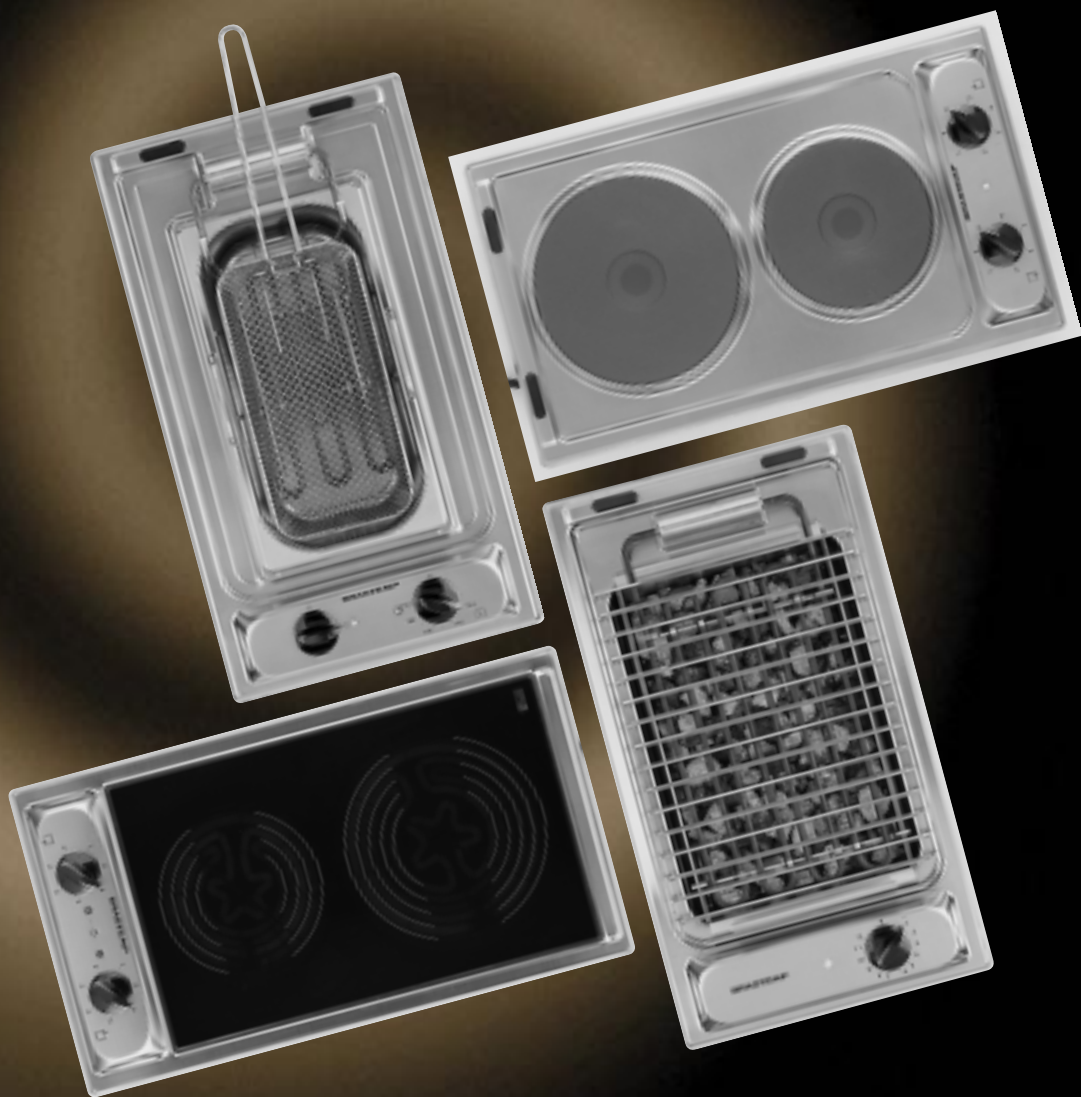
Dominós elétricos
BRASTEMP

Guia de referência rápida

Placas Térmicas

Seletor da placa térmica 1

Lâmpada indicadora de funcionamento

Seletor da placa térmica 2

Vitrocerâmico

Seletor da área de aquecimento 1

Lâmpada indicadora de calor residual

Lâmpada indicadora de funcionamento

Lâmpada indicadora de calor residual

Seletor da área de aquecimento 2

Churrasqueira

Lâmpada indicadora de funcionamento

Termoseletor

Fritadeira

Botão Liga/Desliga

Lâmpada indicadora de funcionamento

Lâmpada indicadora de temperatura do óleo

Termostato

Conteúdo

Parabéns!

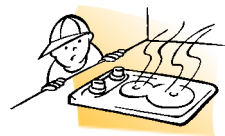
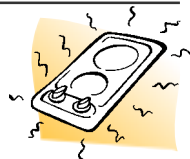
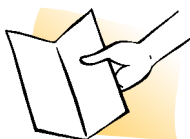
Agora que você adquiriu seu Dominó, a Brastemp está empenhada em comprovar que você fez um bom investimento, adquirindo um produto com a mais alta tecnologia, conquistando cada vez mais a sua confiança.

Este manual foi feito pensando em você e em sua família. Ele traz informações simples para você tirar o máximo proveito do aparelho com conforto, segurança e economia de energia.

A Brastemp está à sua inteira disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir sua crítica ou sugestão.

Para utilizar o seu Dominó de forma correta e segura, **não deixe de ler o manual por completo.**

Recomendações

Seu Dominó Brastemp não deve ser usado por crianças ou pessoas não capacitadas a operá-lo corretamente.

Mantenha crianças e animais longe do produto quando ele estiver funcionando. As partes próximas aos queimadores esquentam e podem provocar queimaduras.

A instalação do seu Dominó deve seguir as instruções descritas neste manual.

Nunca cozinhe os alimentos diretamente sobre as placas térmicas ou sobre a mesa vitrificada. Utilize sempre panelas ou recipientes adequados para o cozimento do alimento.

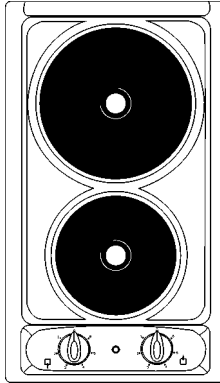
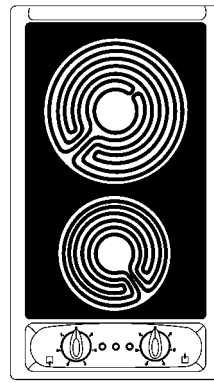
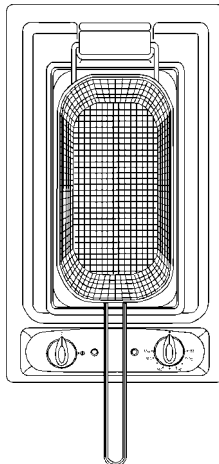
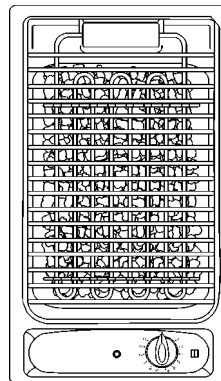
O seu Dominó Brastemp é destinado exclusivamente para uso doméstico.

Utilize apenas panelas e recipientes com fundo plano.

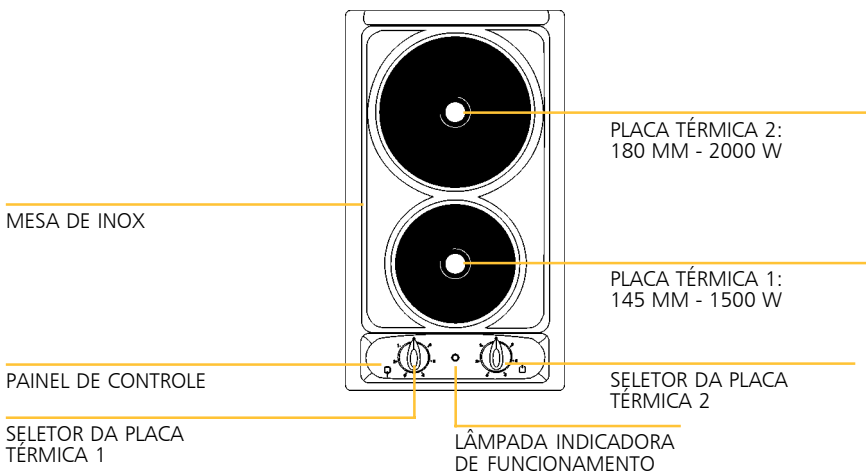
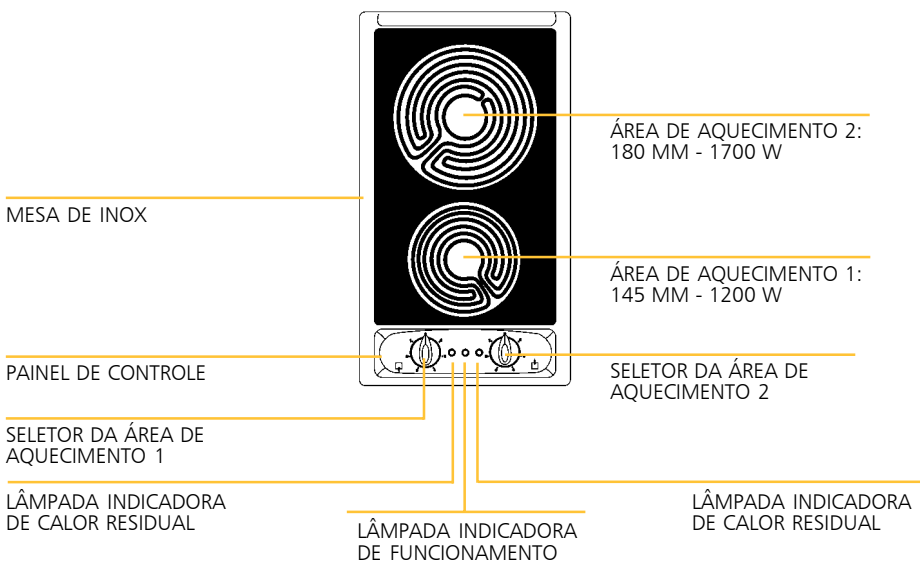
Linha de Dominós

A Brastemp desenvolveu para você uma linha de produtos que tem por principal característica a versatilidade.

Estes produtos podem ser combinados de diversas formas, unindo 1 ou 2 queimadores aparentes ou não, o que nos faz lembrar das peças do jogo de dominó.

PLACAS TÉRMICAS

VITROCERÂMICO

FRITADEIRA

CHURRASQUEIRA DE PEDRA VULCÂNICA

Modelos

PEÇAS E ACESSÓRIOS

Dominó de Placas Térmicas

Dominó Vitrocerâmico

Churrasqueira de Pedra Vulcânica

Fritadeira Elétrica

TAMPA

RESISTÊNCIA ELÉTRICA - 1600 W

CESTO

MESA DE INOX

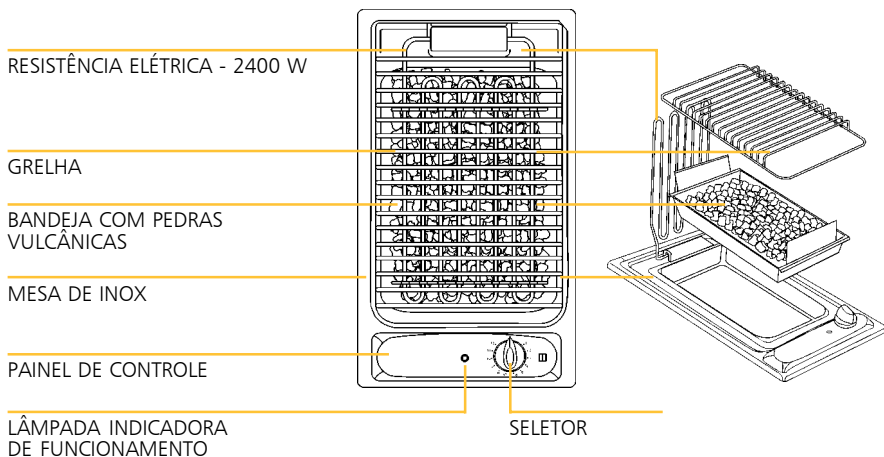
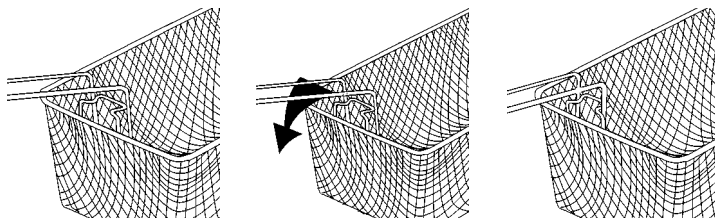
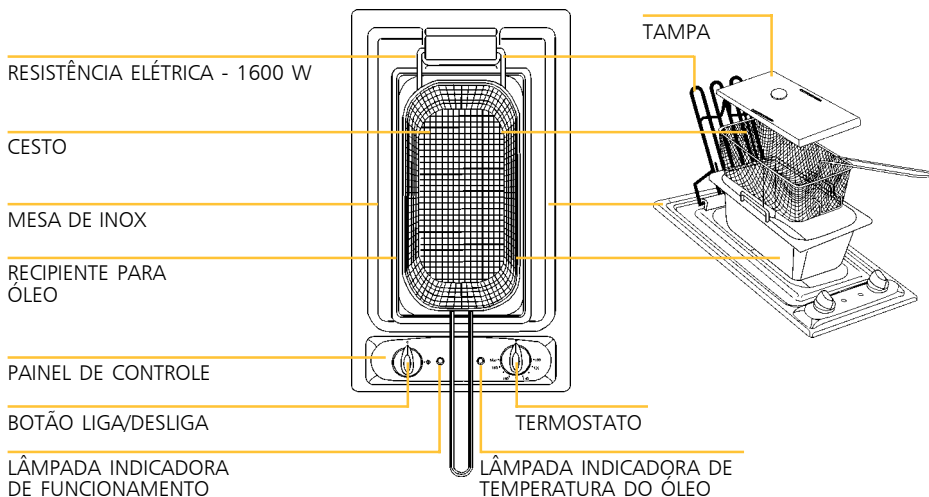
RECIPIENTE PARA ÓLEO

PAINEL DE CONTROLE

BOTÃO LIGA/DESLIGA

TERMOSTATO

LÂMPADA INDICADORA DE FUNCIONAMENTO

LÂMPADA INDICADORA DE TEMPERATURA DO ÓLEO

4 Instalação

É importante que a primeira instalação do seu produto seja feita pelo SAB - Único Autorizado Brastemp, pois isso vai garantir uma instalação perfeita e o seu bom funcionamento. Esta primeira instalação será gratuita.

Confira, antes, na etiqueta de identificação localizada no seu produto:

- o modelo;
- o número de série.

Antes de ligar para o SAB para marcar a instalação, verifique:

- Se a sua residência possui todas as peças e condições necessárias para a instalação. Veja a seguir: Condições de Instalação.

ATENÇÃO

Tenha em mãos o modelo do produto, nome e nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.

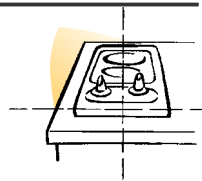
CONDIÇÕES DE INSTALAÇÃO

Verifique todos os itens necessários para a instalação:

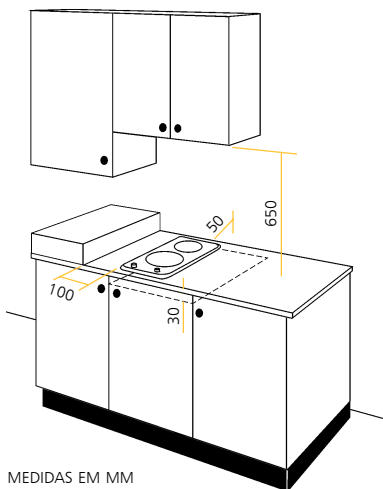
- Local de instalação;
- Construção do móvel:
- Condições Elétricas.

Local de instalação

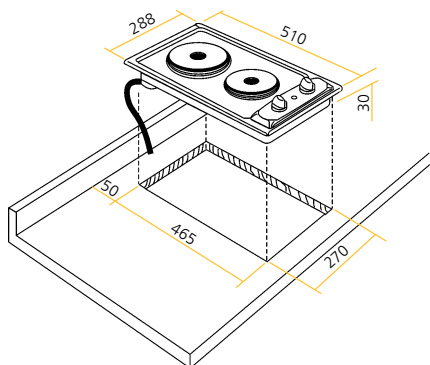
Para sua segurança e o perfeito funcionamento do seu produto:

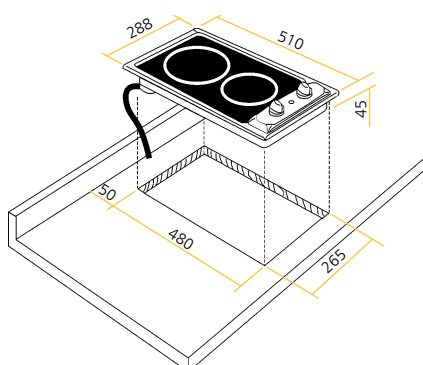
O produto deve ser instalado em uma superfície plana que permita o seu perfeito nivelamento.

Construção do móvel

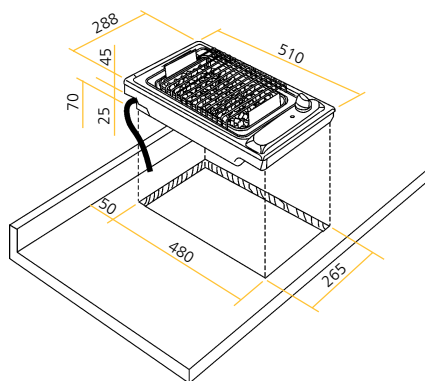
Siga as instruções de montagem do móvel, de acordo com o modelo do seu Dominó, observando com atenção as medidas indicadas nas ilustrações.

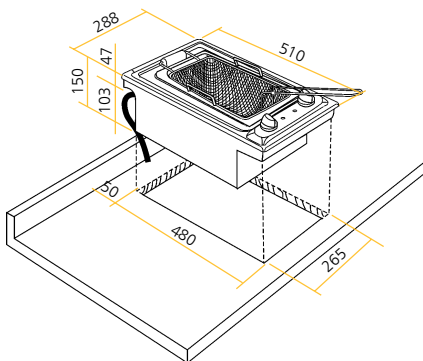
MEDIDAS EM MM

IMPORTANTE

- O móvel deve ser construído de modo a fornecer uma superfície para encaixe do Dominó, de 30 a 40 mm de espessura.
- Ao projetar o móvel certifique-se de que o cabo de força não vai estar em contato outros aparelhos ou superfícies que sofram aquecimento, danificando o cabo.
- Um eventual móvel de coluna deverá estar a uma distância de pelo menos 100 mm.
- Os revestimentos das paredes dos móveis ou aparelhos adjacente ao Dominó devem resistir ao calor.
- O móvel deve prever um vão livre de no mínimo 30 mm para a circulação de ar entre o fundo do Dominó e a parte superior da prateleira ou do aparelho que será instalado logo abaixo.
- A parede atrás do Dominó deve ficar a uma distância de no mínimo 50 mm.

Dominó de Placas Térmicas

MEDIDAS EM MM

Dominó Vitrocerâmico

MEDIDAS EM MM

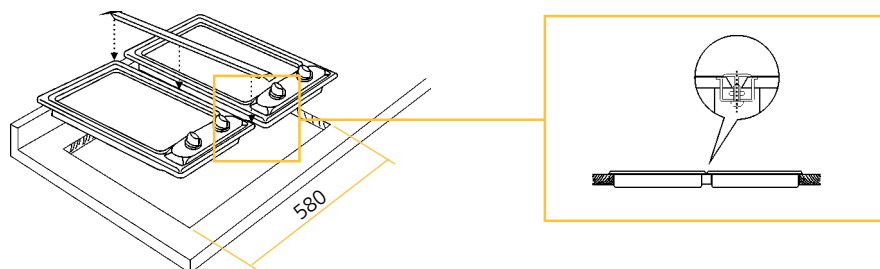
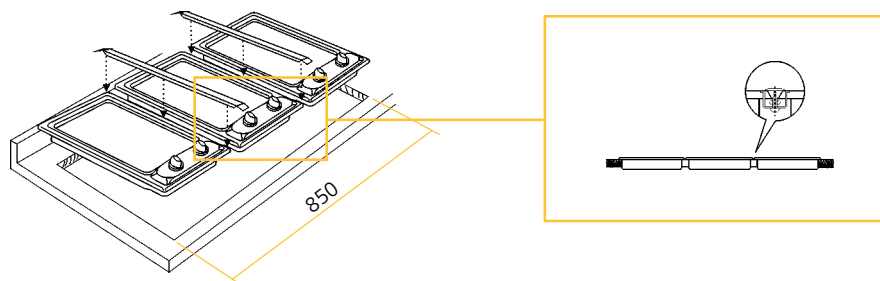
Churrasqueira de Pedras Vulcânicas

MEDIDAS EM MM

Fritadeira

MEDIDAS EM MM

Móvel para instalação de vários Dominós

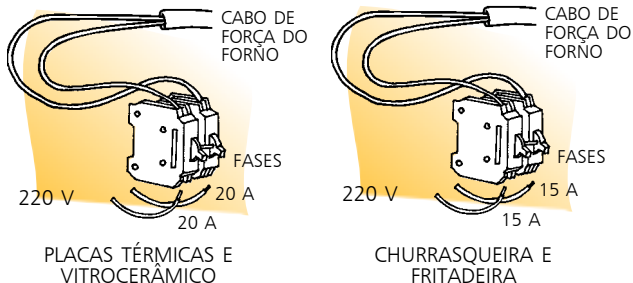
Para a construção do móvel, siga as medidas indicadas nas ilustrações, considerando o seguinte:

- Todas as observações para a construção do móvel individual devem ser seguidas.
- Deixe um espaço de 5 mm para a colocação do perfil de acabamento entre os Dominós.
- Para instalações com mais de três Dominós, calcule as medidas do móvel consultando as medidas individuais de cada Dominó, considerando o espaço para a colocação do perfil de acabamento.
- Os pontos de gás e tomada devem ser individuais para cada Dominó.

INSTALAÇÃO COM 2 DOMINÓS

INSTALAÇÃO COM 3 DOMINÓS

MEDIDAS EM MM

Condições elétricas

Os Dominós Brastemp funcionam em 220 V. Verifique se a sua residência possui:

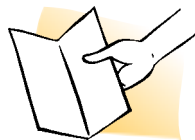
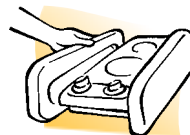
- Um disjuntor exclusivo para o produto.
- Aterramento conforme a norma NBR5410 – Seção Aterramento.

O diâmetro dos fios da rede elétrica devem estar de acordo com a tabela:

Diâmetro dos fios da rede elétrica				
Bitola	4,0 mm^2	6,0 mm^2	10,0 mm^2	16,0 mm^2
220 V	até 26 m	27 a 41 m	42 a 69 m	70 a 100 m

IMPORTANTE

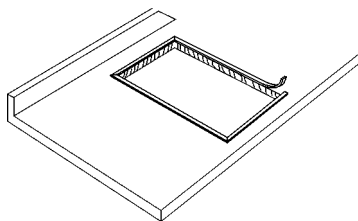
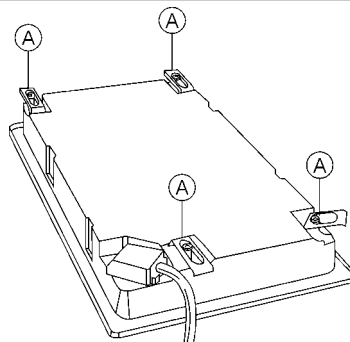
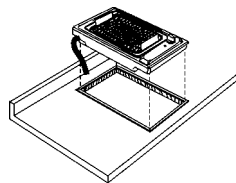
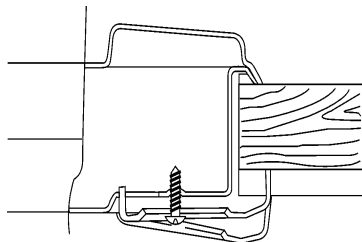
- Nunca ligue o fio terra à rede elétrica, canos de gás, água ou tubos de PVC. Instale adequadamente o fio terra do seu Dominó de acordo com a NBR 5410. Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança
- É recomendada a utilização de disjuntores térmicos para a proteção de seus eletrodomésticos. Caso não existam disjuntores térmicos disponíveis no quadro de distribuição de força de sua residência, consulte um eletricista para instalá-los.
- Nunca altere ou use o cabo de força de maneira diferente da recomendada. Em caso de necessitar instalação ou reparo, chame o SAB.

Preparando o produto para instalação

1. Verifique se todas as condições de instalação foram seguidas de acordo com o item "Condições de Instalação" na página 06 deste manual.

2. Retire o isopor e os plásticos que protegem algumas peças metálicas do seu produto.

3. Retire todo filme protetor que envolve o seu produto e os seus acessórios. Limpe todos os resíduos de cola com uma esponja macia e sabão neutro. Seque todas as peças.

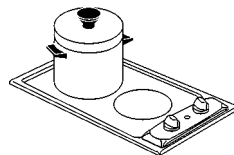
Instalação do produto

A fixação do seu Dominó deve ser feita com as presilhas e parafusos fornecidos, de acordo com as instruções a seguir.

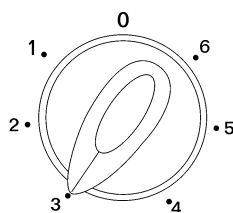
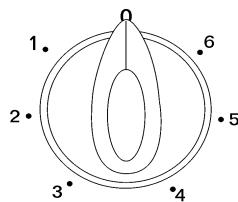
1. Estique a guarnição (massa ou fita adesiva) do produto para que ela cubra o vão do móvel em que o produto vai se encaixado.

2. Vire o produto de cabeça para baixo e prenda as linguetas utilizando os parafusos fornecidos. Os parafusos não devem ficar totalmente apertados e as linguetas devem ficar posicionadas de modo a não atrapalhar o encaixe do produto no móvel.

3. Encaixe o Dominó no vão do móvel posicionando-o corretamente.

4. Posicione as linguetas corretamente e aperte os parafusos. Os dentes das linguetas devem ficar encaixados nos orifícios conforme indicado na figura.

5. Utilizando uma faca ou estilete afiado, corte a guarnição excedente.

6. Conecte o cabo de força do produto ao disjuntor.

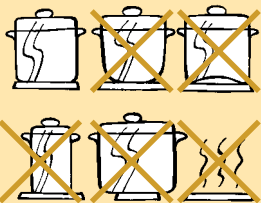
Uso dos modelos Dominó de Placa Cerâmica e Dominó Vitrocerâmico

1. Coloque a panela sobre uma das áreas de aquecimento.

2. Gire o seletor até a posição desejada.

Dominó de Placas Térmicas: a luz indicadora de funcionamento acende e permanece ligada enquanto a placa térmica estiver ligada.

Dominó Vitrocerâmico: as lâmpadas indicadoras de calor residual acendem e permanecem ligadas enquanto as áreas de aquecimento estiverem a 60 ºC ou mais. Elas permanecem acesas mesmo depois que a área de aquecimento estiver desligada. A lâmpada apaga-se automaticamente depois que a temperatura da área de aquecimento baixar para menos de 60 ºC.

3. Para desligar o seletor, coloque-o na posição 0.

IMPORTANTE

- Nunca coloque os alimentos diretamente sobre as mesas dos Dominós.
- Utilize panelas com fundo plano, regular e com diâmetro suficiente para cobrir as áreas de aquecimento. Cuidado ao colocar panelas de ferro fundido para não danificar a mesa. Fundos irregulares também podem riscar e danificar a mesa.

- Para evitar manchas e aumentar a vida útil de seu produto, limpe qualquer líquido ou resíduo que caia sobre o Dominó seguindo as orientações deste manual (pág 24).
- Não coloque papel alumínio ou objetos plásticos sobre as áreas de aquecimento enquanto estiverem quentes.

ATENÇÃO

Para evitar acidentes:

- Não deixe materiais inflamáveis sobre a mesa do Dominó.
- Evite deixar as áreas de aquecimento ligadas sem panela.
- Certifique-se de que os cabos das panelas estão voltados para dentro da mesa para evitar que esbarrões acidentais possam derrubá-las.
- Não encoste nas áreas de aquecimento enquanto estiverem quentes.
- Lembre-se de que as áreas de aquecimento permanecem quentes por algum tempo depois que são desligadas (aproximadamente 30 minutos para o Dominó Vitrocerâmico).

- Não deixe cair objetos pesados ou afiados sobre a mesa do Dominó. Se por acidente a mesa trincar ou quebrar, desligue o disjuntor e chame o SAB.

DICA IMPORTANTE PARA USO DO DOMINÓ DE PLACAS TÉRMICAS

Ao desligar o seletor do Dominó de Placa Térmica, a placa térmica continuará aquecida durante 5 minutos.

DICAS IMPORTANTES PARA USO DO DOMINÓ VITROCERÂMICO

A superfície da mesa do Dominó Vitrocerâmico permite uma rápida transmissão vertical do calor a partir das áreas de aquecimento para as panelas sobre elas. O calor não se propaga horizontalmente e, assim, a mesa permanece fria a alguns centímetros da área de aquecimento.

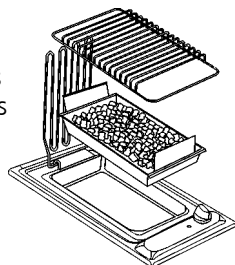
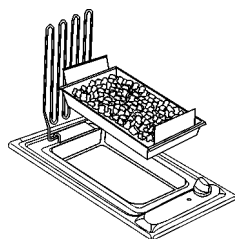
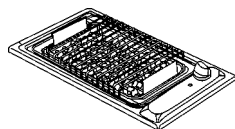
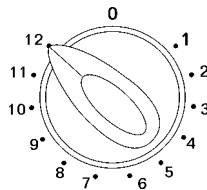
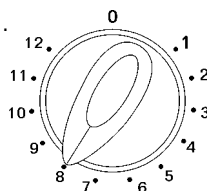
A lâmpada indicadora de aquecimento permanecerá acesa enquanto a temperatura da área de aquecimento for maior do que 60 °C, para sinalizar que a área está quente. A lâmpada desligará automaticamente quando a temperatura for menor do que 60 °C.

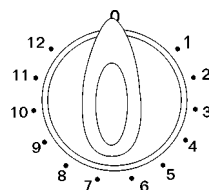
Para diminuir o tempo de cozimento, ao ligar a área de aquecimento, primeiro coloque o termoseletor na posição máxima (7). Depois de alguns momentos, coloque o termoseletor na posição desejada.

Como a área de aquecimento permanece quente por algum tempo depois que o Dominó foi desligado, desligue a área de aquecimento alguns minutos antes do final do cozimento. O calor residual completará o cozimento.

Uso da Churrasqueira

USANDO A CHURRASQUEIRA

1. Retire a grelha e, depois de levantar a resistência elétrica, retire a bandeja. Lave e seque a grelha e a bandeja cuidadosamente. Essas peças devem ser lavadas com água e sabão neutro. Se preferir, você pode lavá-las na lava-louça.

2. Recoloque a bandeja verificando se ela está bem posicionada e distribua as pedras vulcânicas sobre ela.

3. Abaixe a resistência elétrica e posicione a grelha.

4. Gire o botão regulador de energia até a posição máxima (12) e deixe a churrasqueira ligada por 15 minutos para preaquecer as pedras vulcânicas uniformemente. A lâmpada indicadora deverá ficar acesa enquanto a churrasqueira estiver ligada.

5. Gire o botão regulador de energia para a posição desejada.

6. Coloque os alimentos diretamente sobre a grelha, controlando o seu cozimento.

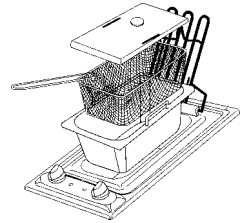
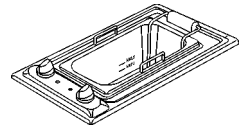
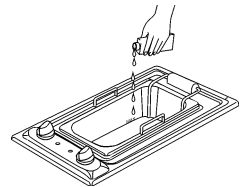
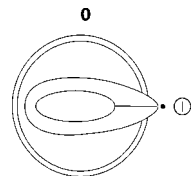
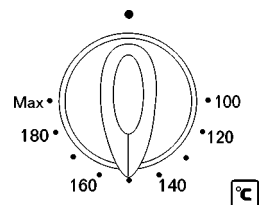
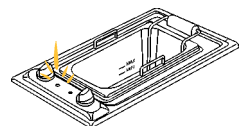
7. Depois que o alimento estiver pronto, deixe a churrasqueira ligada por mais alguns minutos para que a gordura que eventualmente tenha caído sobre as pedras vulcânicas se queime. Gire o botão regulador de energia até a posição "0" para desligar a churrasqueira.

8. Depois que a Churrasqueira esfriar, faça a limpeza de acordo com o descrito na página 25, "Limpando a Churrasqueira".

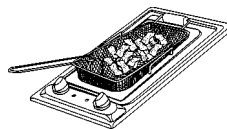
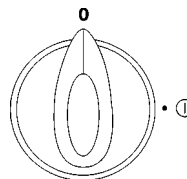
DICA

O preaquecimento da churrasqueira é importante para o cozimento mais rápido e uniforme dos alimentos.

7 Uso da Fritadeira

USANDO A FRITADEIRA

1. Retire o cesto e, depois de levantar a resistência elétrica, retire o recipiente de óleo. Lave e seque o cesto e o recipiente de óleo cuidadosamente. Essas peças devem ser lavadas com água e sabão neutro. Se preferir, você pode lavá-las na lava-louça.

2. Recoloque o recipiente de óleo verificando se ele está bem posicionada e abaixe a resistência elétrica.

3. Encha o recipiente com 2 litros de óleo ou de gordura já derretida, suficiente para manter o nível entre as marcas Mínimo e Máximo indicadas no recipiente.

4. Ligue a Fritadeira, girando o botão LIGA/DESLIGA para a posição "ON". A lâmpada indicadora de funcionamento se acende.

5. Gire o termostato para selecionar a temperatura desejada. A lâmpada indicadora de temperatura se acende.

6. Quando a lâmpada indicadora de temperatura se apagar, o óleo/gordura atingiu a temperatura selecionada. Essa lâmpada voltará a acender e apagar, indicando o funcionamento da Fritadeira para manter a temperatura selecionada.

7. Encha o cesto com o alimento a ser frito e coloque-o vagarosamente dentro do óleo.

8. Quando o alimento atingir o ponto de fritura desejado, retire o cesto e coloque-o no suporte até que o óleo em excesso escorra completamente.

9. Quando terminar, gire o botão LIGA/DESLIGA para a posição "OFF".

10. Depois que a Fritadeira esfriar, faça a limpeza de acordo com o descrito na página 26, "Limpando a Fritadeira".

ATENÇÃO

Para evitar acidentes:

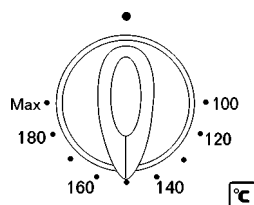
- Antes de colocar os alimentos no cesto para fritar, enxúgue-os perfeitamente. Ao fritar alimentos congelados, retire a cobertura de gelo que pode estar eventualmente cobrindo o alimento. Os alimentos molhados em contato com o óleo quente podem provocar espumas e respingos ocasionando acidentes.
- Nunca ligue a Fritadeira com a resistência elétrica levantada. Se isso ocorrer acidentalmente, não coloque-a dentro do óleo até que ela tenha esfriado completamente.
- Espere a Fritadeira esfriar completamente para retirar o óleo do recipiente.
- Antes de usar novamente a Fritadeira, verifique se não há água no recipiente de óleo ou na tampa da Fritadeira. A água pode fazer com que o óleo respingue, provocando queimaduras.
- Se o óleo se incendiar, apague imediatamente o fogo usando a tampa da Fritadeira e um pano de prato seco para abafar as chamas.

IMPORTANTE

- Se você for manter o óleo na Fritadeira, não guarde o cesto dentro do produto. Para posicionar a tampa corretamente, seria preciso virar o cabo do cesto para dentro, mergulhando-o no óleo/gordura.
- Espere que o óleo/gordura esfrie completamente antes de tampar a Fritadeira.
- Verifique frequentemente o nível de óleo/gordura do recipiente. O nível deve se manter entre as marcas Mínimo e Máximo indicadas no recipiente.

PRECAUÇÕES PARA A REUTILIZAÇÃO DE GORDURAS SOLIDIFICADAS

Algumas gorduras solidificam-se quando esfriam. Se isso ocorrer, para retirar a gordura ou reutilizá-la, proceda da seguinte forma:

1. Com a Fritadeira desligada e fria, faça um buraco na gordura até alcançar a resistência elétrica.
2. Ligue a Fritadeira em cerca de 160 °C por cerca de 1 minuto e depois desligue-a colocando o termostato na posição "0".

3. Repita a operação até que toda a gordura derreta completamente.

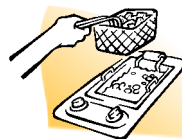
ATENÇÃO

- Durante o processo de derretimento da gordura, não deixe que a resistência elétrica fique incandescente. Isso poderia incendiar a gordura e provocar acidentes.
- Se você estiver usando gordura que se solidifica ao esfriar, erga a resistência elétrica antes que a gordura se solidifique. Cuidado com as gotas de gordura quente que podem provocar queimaduras. Enxugue a resistência elétrica imediatamente tomando cuidado para não se queimar.

DICAS PARA FRITAR ALIMENTOS

Regule a temperatura do óleo de acordo com o tipo e tamanho do alimento. Se a temperatura for muito baixa, o alimento poderá ficar gorduroso. Se a temperatura for alta, o alimento poderá ficar crocante por fora e cru por dentro.

Aconselha-se utilizar um óleo de boa qualidade, específico para frituras. Não misture tipos diferentes de óleos e/ou gorduras.

Mergulhe o cesto com os alimentos somente depois que a lâmpada indicadora de temperatura apagar.

Não encha o cesto com muitos alimentos pois a temperatura do óleo diminuirá rapidamente e a fritura poderá ficar gordurosa e heterogênea.

Procure regular o tamanho e/ou espessura dos alimentos que serão fritos para homegeneizar o seu cozimento.

Os alimentos volumosos (peixes, frangos, etc) que ficam parcialmente submersos no óleo, devem ser virados na metade do tempo para proporcionar uma fritura mais uniforme.

Antes de colocar os alimentos no cesto, enxugue-os completamente para evitar respingos e que fiquem moles depois da fritura como no caso das batatas.

Recomenda-se empanar ou enfarinhar alimentos que contenham muita água (frango, peixes, etc). Antes de fritar, retire o excesso de farinha dos alimentos.

Nunca salgue os alimentos enquanto estiverem fritando.

Ao terminar de fritar, não deixe os alimentos no cesto dentro da Fritadeira. Os vapores gordurosos fazem com que a fritura fique mole.

A duração do óleo depende do tipo de alimento que se quer fritar. Para obter melhores resultados, troque o óleo frequentemente, ou filtre-o após algumas frituras.

Se durante a fritura o óleo soltar fumaça ou odores desagradáveis, substitua a óleo totalmente.

8 Limpeza periódica

IMPORTANTE

Para não danificar o seu Dominó e aumentar a sua vida útil:

- Não use palha de aço, cloro ou similares para limpar as mesas ou áreas de inox do seu Dominó.

- Não utilize materiais abrasivos, como esponjas de aço ou saponáceos, objetos pontiagudos ou cortantes, nem produtos de limpeza com silicone.

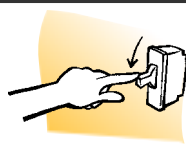
- Para evitar manchas nas áreas em inox do seu Dominó, não use produtos de limpeza à base de cloro e seque o Dominó imediatamente após a limpeza.

- Para limpar o painel e os botões de controle, use um pano macio com água e sabão neutro. Não use álcool, detergentes ou produtos abrasivos, pois podem apagar as indicações impressas.

- Não utilize aparelhos de limpeza com jatos de vapor. A umidade pode infiltrar-se no Dominó, danificando-o.

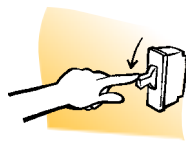
- Para evitar manchas e aumentar a vida útil de seu produto, limpe qualquer líquido ou resíduo que caia sobre o Dominó seguindo as orientações deste manual (pág 24).

LIMPANDO O DOMINÓ DE PLACAS TÉRMICAS

1. Desligue o disjuntor.

2. Limpe as placas térmicas enquanto elas ainda estiverem mornas. Para isso, utilize um pano molhado com água e sal. Para finalizar, utilize um pano com óleo.

3. Limpe as demais áreas com um pano umedecido em água e sabão neutro. As áreas em inox podem ser limpas com produtos específicos para limpeza de inox.

LIMPANDO O DOMINÓ VITROCERÂMICO

1. Desligue o disjuntor.

2. Limpe a mesa com um pano umedecido com água e sabão neutro. Retire todos os resíduos de sabão com um pano limpo e umedecido com água.

IMPORTANTE

Não utilize objetos afiados, cortantes ou pontiagudos em substituição do raspador especial para fazer a limpeza da mesa cerâmica.

LIMPANDO A CHURRASQUEIRA

1. Desligue o disjuntor da Churrasqueira e certifique-se de que todas as peças (grelha, resistência elétrica, e bandeja) estejam frias.

2. Retire, lave e seque a grelha e a bandeja. Essas peças devem ser lavadas com água e sabão neutro. Se preferir, você pode lavá-las na lava-louça.

3. Lave as pedras vulcânicas em água corrente depois que a Churrasqueira for usada 2 ou 3 vezes.

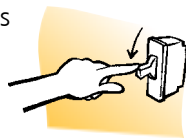
4. Limpe a mesa da Churrasqueira com um pano umedecido com água quente e sabão neutro. As partes em inox podem ser limpas com produtos específicos para limpeza de inox.

5. Limpe a resistência elétrica com um pano seco ou umedecido somente com água.

IMPORTANTE

- Sempre que usar a Churrasqueira, limpe a mesa e suas peças, esvaziando a bandeja para retirar os resíduos de gordura.
- As pedras vulcânicas devem ser lavadas somente a cada 2 ou 3 usos.

LIMPANDO A FRITADEIRA

1. Desligue o disjuntor da Fritadeira e certifique-se de que todas as peças (cesto, resistência elétrica, e recipiente de óleo) estejam frias.

2. Retire, lave e seque o cesto. Ele deve ser lavado com água e sabão neutro. Se preferir, você pode lavá-lo na lava-louça.

3. Retire o recipiente de óleo segurando-o pelas alças. Se você não for reaproveitar o óleo, esvazie-o e lave-o com água e sabão neutro. Se preferir, você pode lavá-lo na lava-louça.

4. Limpe a mesa da Fritadeira com um pano umedecido com água quente e sabão neutro. As partes em inox podem ser limpas com produtos específicos para limpeza de inox.

5. Limpe a resistência elétrica com um pano seco ou umedecido somente com água. Cuidado para não deslocar o sensor do termostato.

9 Solucionando problemas

SOLUÇÕES PRÁTICAS

O Dominó não funciona	Verifique: Se o cabo de força do Dominó está conectado.
	Se há falta de energia elétrica.
O óleo da Fritadeira está transbordando	Verifique: Se o cesto com alimentos foi colocado muito rapidamente.
	Se o nível de óleo gordura está ultrapassando o nível máximo.
	Se a quantidade de alimentos colocada no cesto foi excessiva.

10 Atendimento ao Consumidor

Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações:

Ligue para: • Capitais e Regiões Metropolitanas: 4004-0014

• Demais Localidades: 0800 900 999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br

ÚNICO AUTORIZADO BRASTEMP

- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

11 Termo de Garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor ou da entrega do produto ao primeiro adquirente, sendo:

- 3 primeiros meses - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Serviço Autorizado Brastemp, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do Serviço Autorizado Brastemp.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções e/ou Guia de Instalação quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.;
- na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções e/ou Guia de Instalação do produto;
- na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do manual/guia de uso do produto.
- o produto tiver recebido maus tratos, descuido, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do produto realizada pelo Serviço Autorizado Brastemp ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos;
- despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto e etc.;
- falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto, oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual de Instruções e/ou Guia de Instalação e etc.;
- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em conseqüência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação e etc.;
- despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;

A garantia especial não cobre:

- deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede do Serviço Autorizado Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual com este Termo de Garantia, Guia de Uso e Instalação e Nota Fiscal de Compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

WHIRLPOOL S.A. - UNIDADE DE ELETRODOMÉSTICOS

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília

CEP 04183-901 - São Paulo/SP - Caixa Postal 5171.

Capitais e Regiões Metropolitanas, ligue: (11) 4004-0014.

Demais localidades, ligue: 0800 900 999.

DADOS TÉCNICOS

Dimensões externas do produto (larg. x prof. x alt.):

Placas Térmicas	288 x 510 x 30 mm
Vitrocerâmico	288 x 510 x 30 mm
Churrasqueira	288 x 510 x 70 mm
Fritadeira	288 x 510 x 150 mm

Atenção:

Utilize as dimensões que constam no capítulo 3 – Instalação (pág. 06) para a construção do móvel.

Tensão: 220 V~

Variação de tensão admitida: 220 a 230 V~

Modelos:	Pl. Térm.	Vitrocer.	Churrasq.	Fritad.
Consumo aproximado:	2,5 kWh	2,9 kWh	2,5 kWh	1,6 kWh
Freqüência:	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
Intensidade da corrente:	13 A	13 A	13 A	13 A
Chave disjuntora térmica (na base):	15 A	15 A	15 A	15 A
Potência dos queimadores:	Rápido 1,5 kW Rápido 2 kW	Rápido 1,2 kW Rápido 1,7 kW	2,5 kW	1,6 kW